



(0,75 L)

2022 Grauburgunder Alte Rebe Trocken "Bodenständig"

Artikelnummer: 130002

Charakteristik

Der Geruch

Ein kräftiger Grauburgunder mit einem feinen Aroma von Birne, Banane, reifer Maracuja, Aprikose und Honig, im Abgang leichte Vanillenote.

Am Gaumen

Ein saftiger Charakter mit einem vollem Geschmackserlebnis und einer angenehmen Säure.

Lagen, Bodenart und Exposition

Das Weingut Andreas Hiss liegt in der Weingegend Kaiserstuhl in Südbaden. Man betreibt naturnahen Weinbau und verzichtet auf Mineral- und Kunstdünger. Eigener Kompost, in Kombination mit der nährstoffreichen Vulkanerde und eigens eingesäeter Gräser- und Kräutermischung, sorgt für eine natürlich Bodenstruktur. Die Form des integrierten Weinbaus sorgt für ein optimales Ökosystem der Reben. Alle Weine sind vollkommen vegan hergestellt.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Grauburgunder

Analytische Werte

Restzucker 6,0 g/l Alkoholgehalt 13,5 Vol. %

Speisenempfehlung

Dieser Wein kombiniert herrlich mit Meeresfrüchten, hellem Fleisch, Kalbsbraten oder chinesischem Essen.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 10° - 12° Grad

